

## КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ ВЪДОМОСТЯМЪ

№ 38

### ИЗВѢСТІЯ.

1. Способъ леченія крахмалаго поноса  
посредствомъ липаго бѣлка (изъ 23  
№ Другей Здрава.).

Взять простой воды два фунта,  
липаго бѣлка изъ шести самыхъ свѣ-  
жихъ яицъ; сбить ихъ, какъ можно  
лучше, съ водою, и прибавить сыро-  
па изъ сахара при унцѣ, померанцо-  
ваго масла каплю и смѣшать; въ ле-  
ченіе сутокъ больной долженъ при-  
нимать смѣсь чашками, такъ чтобы  
выпить при пяти чашкахъ бушылки  
вѣшой сахарной воды. Если онъ меньше  
выпить больше, то тѣмъ лучше въ  
противномъ случаѣ, довольно выпить  
и упомянутое количество. Даже дѣти  
могутъ выпить половину или двѣ бу-  
шылки въ сутки; въ это же время  
давать больному половину промыва-

тельного, три раза въ день, изъ во-  
ды, въ которой сбивается три яич-  
ные бѣлка. Вообще болыные должны  
принимать внутрь въ сутки отъ 27  
до 30 яичныхъ бѣлковъ, или около  
двухъ фунтовъ бѣлковины. Строгая  
дѣта наблюдается только сухая, или  
36 часовъ, впрочемъ очень слабые  
больные могутъ есть маисной бульонъ  
и супъ. Этого способъ леченія, упо-  
требленный Докторомъ Мовдзеромъ  
съ большимъ успѣхомъ у многихъ  
больныхъ, страдавшихъ сею болѣзнію,  
заслуживаетъ тѣмъ болѣе быть реко-  
мендованнымъ, какъ главное его средст-  
во, самое простое, дешовое, и не со-  
держашее въ себѣ ни раздражитель-  
ныхъ, ни сильнодѣйствующихъ ве-  
ществъ. Во всякомъ случаѣ оно не  
можетъ причинить, до прибытія ме-  
дика, или гдѣ его нѣтъ, никакого вре-  
да; а при избѣжаніи употребленія  
жирноваримой и кислой пищи, незрѣ-

ных фруктовъ, при оспержении они простуды, употребляя приномъ слѣдующее и испарину производящее питье, какъ на привѣтъ ошваръ аптечнаго просвирака, настойку изъ бузины и проч., не можетъ иначе быть, какъ весьма полезнымъ, во всякой степени и въ всякомъ характерѣ сей болѣзни.

2. О питательности картофеля и о способѣ небрежно сохраненія его несколько лѣтъ.

Сельскимъ хозяевамъ извѣстно, что картофель можно вполнѣ сохранить круглый годъ, такъ, чтобъ онъ не проросъ: Лучшій способъ сберегати его есть Голландскій, употребляемый во многихъ хозяйствахъ, особливо въ Германіи, и состоящій въ томъ, чтобы складывать картофели въ ямы, вырытыя въ землѣ, съ продушинами для воздуха. Ямы эти, по улучшенному способу, надобно хорошенъко устлать и усыпать пескомъ и толченымъ древеснымъ углемъ. Въ яму, до самаго дна, вставляются деревянная труба, для того чтобы выускали сырой испаренія картофелины. Когда яма наполнится картофелемъ, то сверху она усыпается также пескомъ и привлеченнымъ древеснымъ углемъ; потомъ на нее накладываютъ пирамидально солому, сверху которой насыпаютъ земли футовъ на три, и все это плодно обиваются. Деревянная труба, въ ко-

торой прѣдѣлана крышка отъ дождя и снѣга, выходить изъ ямы на 1 футъ наружу.

Въ пригоженныхъ такимъ образомъ ямахъ картофель очень хорошо сохраняется, по крайней мѣрѣ, круглый годъ и почти не проросаетъ; когда ему оскроуютъ и возмужатъ части картофеля, то оставшіеся вѣтвями картофеля подобно опять засыпать сверху сухимъ пескомъ и привлеченнымъ древеснымъ углемъ. Съ наступленіемъ теплой лѣтней погоды, оставшіеся въ ямахъ картофели, засыпаютъ какъ можно плотнѣе толченымъ углемъ, такъ чтобы плоды были совершенно покрыты.

Здѣсь только мимоходомъ говоримъ о сохраненіи картофеля въ восточномъ его видѣ, для того чтобы эти хозяева, которымъ способъ этотъ неизвестенъ, могли воспользоваться имъ. Но я рѣшительнѣе не одобряю способа сохраненія картофеля въ настоящемъ его видѣ, потому, что этотъ плодъ, чѣмъ долѣе онъ лежитъ, тѣмъ болѣе мало, по малу, утрачиваетъ свое качество, не смотря на самое тщательное сбереженіе его, хотя бы онъ и не проросъ. Составныя питательныя части картофеля мало по малу измѣняющія въ своемъ химическомъ составѣ, такъ, что, наослѣдокъ, по прошествіи года, въ плодахъ остается уже менѣ питательности противъ прежняго, хотя и не видно, дабы картофельны проросли.

Иногда хозяевам известно это по опыту. Проросшего картофеля можно съесть больше, нежели хорошего, лучшего, то есть, послѣдній болѣе питателен, нежели первый. Слѣдовательно картофель, проросшая, постепенно теряет свое качество.

Главное питательное вещество картофеля есть крахмалъ, въ немъ находящійся. Этого крахмала, въ послѣдствіи времени, мало помалу уменьшается, переходя въ камедь и сахаръ. Камедь же и сахаръ суть вещества, которые имѣютъ очень мало питательности, или даже вовсе не питательны. Для опыта кормили животныхъ сахаромъ, съ тѣмъ цѣлю узнать, можешь ли это вещество питать животный организмъ; но животные не насыщались сахаромъ, сколько имъ и давали его: они умирали съ голоду.

Причина же, почему крахмалъ въ картофелѣ не остается крахмаломъ, то мало по малу переходить въ камедь и сахаръ, заключается въ водѣ, которую содержитъ картофель. Если мы въ картофелинахъ не было воды, то онѣ, подобно зерновому хлѣбу, въ теченіе нѣсколькихъ лѣтъ сохраняли бы свое качество. Если бы въ зерновомъ хлѣбѣ находилась вода (о гнидѣ здѣсь не говорится), то и его нельзя было сохранять долгое время.

И такъ, если бы по причинѣ содержащихся въ картофелѣ водяныхъ частей, питательный крахмалъ со временемъ измѣнился и чрезъ то становится неспособнымъ къ питанію

животнаго организма, то и слѣдуетъ, посредствомъ прессовъ, выжать изъ картофеля водяныя части, когда еще это расщепленіе находится въ молодой силѣ своей; въ такомъ случаѣ можно сберегать его нѣсколько лѣтъ, подобно зерновому хлѣбу, и питательное начало не утрачивашь своего качества.

Опытнымъ доказано, что выжатый и высушенный картофель можешь сохранять нѣсколько лѣтъ, вполне удерживая въ себѣ питательную силу. Приготовленный такимъ образомъ картофель сберегается даже лучше, нежели зерновой хлѣбъ, потому, что въ немъ не остается уже растительнаго клею. Въ выжатомъ прессами и высушенномъ картофелѣ не такъ скоро заводятся черви. Клейкость (азотное — удрушающее свойство) въ зерновомъ хлѣбѣ есть причина, по которой легко заводятся въ немъ черви.

Показавъ общепринятое, довольно дурное, средство сберегать картофель и возможность употреблять его съ болѣею пользою, мы остаемся теперь изложить способы, которыми всего удобнѣе выжимать изъ картофеля водяныя части его.

Для этого необходимо имѣть хороший, сильный прессъ. При большомъ хозяйствѣ въ Германіи его дѣлають на-манеръ винограднаго, или употребляють виноградный прессъ.

(Продол. въ слѣд. №).

3. О прибавившихъ и выехавшихъ.  
(съ 9 по 16 число Сентября 1839 г.)

*Прибыли:* изъ Казани—Генералъ-Майоръ *Мандрыка*, изъ Иркутска—Полковникъ *Ребендеръ*, изъ С. Петербурга—Капитанъ *Кругликовъ*, изъ Москвы—Коллежскій Совѣтникъ *Кандалицовъ*, изъ Симбирска—Надворный Совѣтникъ *Давыдовъ*, изъ Иркутска—Капитанъ *Барановъ*, изъ Казани—Штабсъ-Ротмистръ *Балашевъ*, изъ Тамбова—Штабсъ-Капитанъ *Бабарыкинъ*, изъ Бородины—Поручикъ *Плешковъ*, изъ С. Петербурга—Поручикъ *Алышевъ*, изъ Казани—Воспитанный Совѣтникъ *Дурново*, изъ Ардашова—Титулярный Совѣтникъ *Александровъ*, остановились Кремлевской час-

ни; изъ С. Петербурга—Чиновникъ 12 класса *Матвеевъ*, изъ Москвы—Праворядчикъ *Минасеевъ*, остановились Рюмдессинской часовни.

*Выбѣжали:* въ Саранскъ—Полковникъ *Линевъ* и Коллежскій Совѣтникъ *Несеевъ*, въ Починки—Коллежскій Совѣтникъ *Ягоровъ*, въ С. Петербургъ—Полковникъ *Ребендеръ* и Капитанъ *Барановъ*, въ Казань—Коллежскій Совѣтникъ *Кандалицовъ*, и Поручикъ *Алышевъ*, въ Екатеринбургъ—Губернскій Секретарь *Вишня-скій*, въ Вишну—Коллежскій Секретарь *Шилаковский*, въ село Никольское—Штабсъ-Капитанъ *Бабарыкинъ*, въ Симбирскъ—Чиновникъ 12 класса *Матвеевъ*.